48e Année. — N° 17. 26 Avril 1931.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

**L. Degrully.** — Chronique. — Résultats que peut donner le privilège des bouilleurs de cru ; — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne..... 389
**N*.** — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois de Mars 1931)..... 392
**X.** — Les gelées printanières..... 393
**Jules Ventre.** — Le rétablissement du privilège des bouilleurs de cru et le vinage à la cuve..... 394
**G. Jaguenaud.** — Plantations tardives de pommes de terre pour semence..... 402
**Paul-G. Favard.** — Note sur deux vanesses nuisibles..... 404
**Pierre Larue.** — La récolte de vin en 1930 (Confins Bourgogne-Champagne).... 405
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Les journées fruitières du Réolais. — Foire-exposition agricole des Pyrénées-Orientales. — Ecole nationale d'agriculture de Montpellier..... 406
Bibliographie. — Electrification rurale, par Drilhon..... 407
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

# CHRONIQUE

## Résultats que peut donner le privilège des bouilleurs de cru

### SIMPLE COMPARAISON

### I. — 1875-1876

Je suis arrivé à Montpellier en janvier 1876, au lendemain d'une récolte évaluée à 83 millions d'hectolitres. Les cours, naturellement, s'étaient effondrés. Qu'allait-il advenir, et que pensaient de la situation les viticulteurs éclairés ?

Les représentants autorisés de la viticulture héraultaise s'appelaient: Gaston Bazille, sénateur de l'Hérault en même temps que grand propriétaire, — Louis Vialla, président de la Société Centrale d'Agriculture, — Henri Marès, dont les travaux sont connus du monde entier, — Frédéric Cazalis, — Camille Saintpierre, directeur de l'Ecole d'Agriculture en même temps que viticulteur, — et quelques autres dont les noms ne viennent pas sous ma plume.

Je constatai bien vite que ces hommes sages ne s'étaient pas affolés.....

**Ils avaient simplement allumé leurs alambics ;**..... dans toutes les grandes propriétés, ça flambait !

Et alors, il se produisit ce fait, que certains viticulteurs de 1931 trouveront peut-être étrange ? — extraordinaire ? — fantastique ? incroyable ?..... Ecoutez bien :

Au fur et à mesure que le niveau du vin baissait dans les cuves et les foudres..... le prix du vin se relevait sur les marchés !

A la fin de la campagne, on cotait 20 fr., prix nettement supérieur à la moyenne des dix années précédentes.

En octobre 1876, les vins nouveaux valaient 25 francs.

La crise était passée, le marché assaini, bien que la consommation taxée n'eût pas dépassé 32 millions d'hectolitres en 1875-76.

Mais on avait brûlé sans désemparer **20 millions d'hectolitres** de vin — exactement 19.480.000, d'après la statistique du Ministère des Finances.

Et l'alcool en provenant disparut sans laisser de traces dans les cuvées de 1876 et 1877, sans surcharger, par conséquent, le marché des trois-six.

## II. — 1900-1901

La récolte est évaluée à 67.352.000 hectolitres (chiffre très probablement inférieur à la réalité).

En décembre 1900, les vins *cassés* tombent à 7.50 et 8 francs, — mais les vins de bonne tenue s'étagent entre 12 et 17 francs (prix de ventes réelles).

La loi du 29 décembre 1900 supprime, en fait, le privilège des bouilleurs de cru. Les viticulteurs, ne voulant pas encourir les risques d'une prise en charge de l'alcool, bloquent ou vendent leurs alambics.

Résultat : Le vin tombe à 5 francs, puis à 2 fr., à 1 fr. l'hectolitre, sans parler des quelques foudres qui vont simplement au ruisseau.

Et cependant, la consommation taxée s'était élevée pour la campagne 1900-1901, à 41.500.000 hectolitres, chiffre inconnu jusque-là.

Mais on n'avait distillé, en 1901, que 4.728.000 hectolitres, en grande partie fournis par les Charentes (Cognac) et l'Armagnac.

La loi du 29 décembre 1900 a fait perdre, en cette seule campagne, plus de cinq cents millions de francs à la viticulture française.

## III. — 1929-1930

Récolte (France-Algérie) : 75.733.000 hectolitres. On décrète la distillation *obligatoire,* un certain nombre de propriétaires répondent au premier appel et livrent à l'Etat 37.000 hectolitres d'alcool, correspondant à 450 ou 500.000 hectolitres de vin au maximum.

On sait le reste.

## L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 15 avril nous donne les chiffres du mouvement des vins en mars et depuis le début de la campagne en cours (1er octobre 1930).

Les sorties de la propriété se sont élevées, en mars, à 2.400.380 hectolitres, 3.454.288 en mars 1930.

Pour les six mois écoulés, la propriété a livré 16.352.424 hectolitres contre 22.140.959 à même date de 1930.

Consommation taxée en mars : 3.342.050 hectolitres contre 3.643.912 en mars 1930.

Pour les six mois écoulés la situation est la suivante :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Consommation | taxée | octob. 1925-mars 1926.... | 26.072.283 hectol. |
| — | — | octob. 1926-mars 1927.... | 24.496.326 — |
| — | — | octob. 1927-mars 1928.... | 21.850.535 — |
| — | — | octob 1928-mars 1929.... | 21.877.132 — |
| — | — | octob. 1929-mars 1930.... | 23.741.045 — |
| — | — | octob. 1930-mars 1931.... | 22.731.214 — |

En Algérie, le total des sorties à fin mars est de 7.682.518 hectol.

Le stock commercial s'est légèrement réduit :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Stock commercial | à fin | janvier 1914..... | 12.027.127 hectolitres. |
| — | — | janvier 1919..... | 6.150.533 — |
| — | — | septembre 1929.... | 11.004.698 — |
| — | — | janvier 1930..... | 12 116.812 — |
| — | — | septembre 1930... | 12.419.511 — |
| — | — | octobre 1930.... | 13.020.388 — |
| — | — | fin décemb. 1930... | 12.869.873 — |
| — | — | janvier 1931..... | 13.818.735 — |
| — | — | février..... | 12.818.795 — |
| — | — | fin mars..... | **12.579.451** — |

Stock en Algérie : 1.258.667 hectolitres.

C'est toujours le calme sur nos marchés, qui ont cependant marqué un peu de hausse, et restent en tendance très ferme.

— De fortes gelées viennent de causer de graves dommages. — Voir notre note page 393.

L. Degrully.

*P.-S.* — L'abondance des matières nous oblige à remettre à huitaine :

1° Une réponse de M. Semichon, à la note de ma dernière chronique ;

2° Le compte rendu du Congrès des Syndicats Alpes et Provence, qui s'est tenu à Nimes dimanche dernier.

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1930-1931 (Mois de Mars)**

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Mars | Total depuis le début de la campagne | Mois de Mars | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 1 | Ain | 3.292 | 33.338 | 20.451 | 152.056 | 55.081 |
| 2 | Aisne | 62 | 4.252 | 23.272 | 162.190 | 62.555 |
| 3 | Allier | 1.474 | 11.909 | 39.432 | 260.630 | 64.929 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 240 | 2.065 | 3.852 | 27.118 | 6 405 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 163 | 1.600 | 4.661 | 46.645 | 10 757 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 902 | 2.094 | 44.501 | 309.364 | 61.256 |
| 7 | Ardèche | 26.238 | 148.850 | 17.608 | 125.389 | 49.790 |
| 8 | Ardennes | » | « | 12.615 | 82.895 | 32 273 |
| 9 | Ariège | 900 | 5.261 | 9.003 | 60.855 | 8.889 |
| 10 | Aube | 402 | 15.127 | 29.565 | 202.520 | 73 693 |
| 11 | Aude | 328.591 | 1.208.083 | 35.946 | 251.347 | 156 852 |
| 12 | Aveyron | 2.832 | 21.080 | 26.820 | 177.956 | 25 892 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 66.754 | 374.562 | 76.340 | 526.118 | 128 462 |
| 14 | Calvados | » | » | 10.764 | 67.893 | 40 576 |
| 15 | Cantal | 41 | 287 | 16.418 | 119.211 | 23.117 |
| 16 | Charente | 151.738 | 348.460 | 22.701 | 145.208 | 41.768 |
| 17 | Charente-Inférieure | 89.026 | 339.411 | 26 684 | 183.228 | 77 980 |
| 18 | Cher | 1.909 | 14.266 | 25.681 | 179.006 | 52,316 |
| 19 | Corrèze | 988 | 5.169 | 16.459 | 112.307 | 26 518 |
| 21 | Côte-d'Or | 7.151 | 64.317 | 35 182 | 269.809 | 436,548 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 10.041 | 84.437 | 38.752 |
| 23 | Creuse | 8 | 28 | 22.133 | 135.147 | 33.819 |
| 24 | Dordogne | 30.300 | 202.330 | 24.425 | 159.567 | 43 444 |
| 25 | Doubs | 29 | 124 | 33.090 | 234.054 | 82 340 |
| 26 | Drôme | 5.422 | 57.725 | 11.340 | 76.504 | 41.029 |
| 27 | Eure | 7 | 17 | 7.554 | 57.611 | 21.613 |
| 28 | Eure-et-Loir | 1 | 253 | 15.293 | 119.998 | 59.017 |
| 29 | Finistère | » | » | 39.966 | 287.481 | 101 155 |
| 30 | Gard | 244.064 | 1.383.280 | 43.102 | 281.740 | 97 944 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 24.579 | 458.093 | 38 622 | 252.835 | 54 411 |
| 32 | Gers | 56.293 | 493.145 | 9.343 | 62.679 | 40 169 |
| 33 | Gironde | 168.408 | 1.304.120 | 111.549 | 813.259 | 1.325.693 |
| 34 | Hérault | 581 847 | 4.191.107 | 66 472 | 439.084 | 670,563 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | » | 13.359 | 94.484 | 37 627 |
| 36 | Indre | 3.894 | 23.924 | 15.049 | 106.444 | 30 545 |
| 37 | Indre-et-Loire | 17.630 | 106.628 | 31 445 | 203.025 | 127.242 |
| 38 | Isère | 5.799 | 60.118 | 40.756 | 304.460 | 80 443 |
| 39 | Jura | 1.890 | 15.359 | 20.328 | 141.643 | 56 241 |
| 40 | Landes | 7.214 | 63.949 | 18 426 | 125.053 | 24 417 |
| 41 | Loir-et-Cher | 19.885 | 107.938 | 18.437 | 122.179 | 60.843 |
| 42 | Loire | 4.934 | 38.375 | 82.598 | 585.213 | 184 520 |
| 43 | Loire (Haute-) | 204 | 1.623 | 23.803 | 193.896 | 51.021 |
| 44 | Loire-Inférieure | 14.626 | 154.200 | 63 410 | 474.274 | 110 540 |
| 45 | Loiret | 40.161 | 72.194 | 31 195 | 218.335 | 92 691 |
| 46 | Lot | 11.702 | 70.588 | 10.759 | 69.923 | 7.236 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 34.536 | 262.231 | 20 667 | 134.843 | 29.744 |
| 48 | Lozère | 124 | 2.976 | 4 678 | 43.782 | 9.917 |
| 49 | Maine-et-Loire | 52.190 | 260.968 | 42 254 | 229.138 | 180.731 |
| 50 | Manche | » | » | 3.426 | 27.529 | 20.563 |
| 51 | Marne | 1.106 | 85.540 | 78.901 | 525.840 | 1.437.844 |
| 52 | Marne (Haute-) | 74 | 1.348 | 19.459 | 136.428 | 49.108 |
| 53 | Mayenne | » | 26 | 3.373 | 23.158 | 16.452 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 471 | 3.861 | 64.729 | 409.626 | 167.949 |
| 55 | Meuse | 65 | 1.195 | 26.139 | 172.379 | 48.599 |
| 56 | Morbihan | 39 | 547 | 11.528 | 81.339 | 50.499 |
| 57 | Moselle | 604 | 5.950 | 10.922 | 138.085 | 64.221 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sortis des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Mars | Total depuis le début de la campagne | Mois de Mars | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 58 | Nièvre | 700 | 6.320 | 26.083 | 187.745 | 73.377 |
| 59 | Nord | » | » | 60.769 | 447.860 | 274 241 |
| 60 | Oise | » | » | 19.388 | 136.305 | 42.740 |
| 61 | Orne | » | » | 4.950 | 34.834 | 17 025 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 27.674 | 199.641 | 99.220 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 2.544 | 16.664 | 48.600 | 330.627 | 93.785 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 5.270 | 36.032 | 41.148 | 269.586 | 66 639 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 954 | 5.647 | 13.391 | 91.759 | 19.127 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 156.069 | 1.539.124 | 36.236 | 239.331 | 142.482 |
| 67 | Rhin (Bas) | 5.511 | 118.773 | 10.772 | 150.762 | 129.522 |
| 68 | Rhin (Haut) | 11.085 | 214.162 | 31.932 | 270.536 | 144.385 |
| 69 | Rhône | 9.972 | 124.478 | 132.640 | 898.701 | 364.118 |
| 70 | Saône (Haute-) | 42 | 533 | 31.607 | 242.329 | 75.220 |
| 71 | Saône-et-Loire | 12.230 | 125.013 | 47.886 | 330.009 | 238.200 |
| 72 | Sarthe | 644 | 4.727 | 9.326 | 66.757 | 35.186 |
| 73 | Savoie | 6.287 | 47.602 | 21.381 | 149.142 | 36 2 0 |
| 74 | Savoie (Haute-) | 1.286 | 16.418 | 15.535 | 122.106 | 41.505 |
| 75 | Direction de la Seine | « | » | 494.638 | 3.241.520 | 1.635.724 |
| | Direction des droits d'entrée | » | » | 262.507 | 1.522.000 | 959.877 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 50.477 | 426.598 | 219.985 |
| 77 | Seine-et-Marne | 24 | 177 | 37.935 | 255.475 | 104.602 |
| 78 | Seine-et-Oise | 18 | 203 | 68.361 | 472.375 | 190.350 |
| 79 | Sèvre (Deux-) | 2.795 | 18.405 | 18.385 | 126.235 | 32.775 |
| 80 | Somme | « | « | 16.734 | 116.583 | 41.749 |
| 81 | Tarn | 38.990 | 270.402 | 30.613 | 174.374 | 54.501 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 13.883 | 105.972 | 8.684 | 62.373 | 12.924 |
| 83 | Var | 102.609 | 705.199 | 41.704 | 269.726 | 61.913 |
| 84 | Vaucluse | 24.774 | 216 100 | 12.491 | 87.195 | 82.764 |
| 85 | Vendée | 11.413 | 97.083 | 13.003 | 104.087 | 29.437 |
| 86 | Vienne | 10.189 | 71.996 | 14.730 | 95.271 | 29.308 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 67 | 279 | 32.825 | 227.786 | 73.205 |
| 88 | Vosges | 19 | 372 | 33.093 | 243.848 | 110.206 |
| 89 | Yonne | 5.038 | 20.547 | 20.851 | 143.670 | 68.188 |
| | **Total pour la France.** | 2.400.380 | 16.352.424 | 3.342.050 | 22.731.264 | 12.579.451 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 432.583 | 2.634.597 | 26.972 | 164.345 | 391.740 |
| | Constantine | 106.248 | 719.946 | 15.601 | 88.373 | 30 514 |
| | Oran | 409.306 | 4.327.975 | 24.077 | 150.428 | 936.413 |
| | **Total pour l'Algérie..** | 948.137 | 7.682.518 | 66.650 | 412.148 | 1.258.667 |

## GELÉES PRINTANIÈRES

Le Midi vient de payer un premier tribut à la gelée.

Dans le Gard et sur la rive droite du Rhône, de Tarascon à la mer, les dommages sont considérables.

Un exemple les fera apprécier : La Cie du Canal de Beaucaire, qui avait assuré **10.000** hectos contre la grêle, vient de réduire son contrat à **1.000** hectos.

Sur certains points, le thermomètre est descendu à —5 degrés.

## LE RÉTABLISSEMENT

# DU PRIVILÈGE DES BOUILLEURS DE CRU

## ET LE VINAGE A LA CUVE (1)

Les mêmes causes produisant les mêmes effets, nous nous retrouvons aujourd'hui dans une situation identique à celle que le vignoble a traversé à maintes reprises par suite de surproduction due, soit à des manœuvres frauduleuses, soit encore, comme actuellement, à l'exagération des plantations massives et aux rendements élevés.

Aussi, comme dans le passé, pouvons-nous envisager certains remèdes ayant déjà fait leurs preuves, comme propres à assainir la situation et cela d'une façon efficace et rapide.

Parmi ces remèdes, il en est un dont la répercussion économique peut être considérable ; c'est celui qui consiste à revenir à la libre distillation, remède énergique s'il en fût, puisqu'il permet de retirer du marché des quantités importantes de vin pour les livrer à la chaudière.

Le problème du rétablissement du privilège des bouilleurs de cru se présente actuellement aux yeux de beaucoup de producteurs sous un angle qu'ils ne sont plus habitués à envisager ; en un mot, on ne voit plus les relations qui peuvent exister entre la libre distillation et le marché des vins. Si même, on veut en comprendre toute la portée, il faut par la pensée se rapporter aux époques auxquelles il sera fait allusion plus loin, époques de productions abondantes et de débouchés restreints.

Et heureusement, l'exemple du passé nous éclaire et nous montre que les différentes crises de surproduction qui se sont déjà produites ont été conjurées d'une façon relativement facile, précisément grâce à la libre distillation, c'est-à-dire à la possibilité de détruire une partie importante des vins existant en cave et à stocker le produit de la distillation en attendant des jours meilleurs.

C'est notamment le cas des récoltes de 1875 et de 1893 qui, par leur abondance étaient susceptibles d'entraîner un désastre et qui s'écoulèrent cependant à des prix intéressants et sans pour cela que le marché des eaux-de-vie en ait été influencé.

Puis c'est la loi du 29 décembre 1900 qui entraîne en fait la suppression du privilège des bouilleurs de cru. N'oublions pas cependant qu'en ce qui concerne l'inspiration de cette loi, si le législateur supprimait en fait le privilège des bouilleurs de cru qui avait jusque-là joué un rôle de soupape dans les années de surproduction, c'est que, d'autre part, il accordait une nouvelle mesure qui semblait devoir jouer, d'une manière différente, il est vrai, le rôle de régulateur et cette mesure portant sur la suppression des droits d'octroi sur les vins devait avoir une répercussion logique sur le marché des vins, en augmentant la consommation.

Quelle fut la situation sous ce nouveau régime, lorsqu'il y eut à nouveau une année de surproduction ? Nombreux sont encore parmi nous, ceux qui se souviennent de l'année 1901 où les vins ne trouvèrent pas de débouchés suffisants et se vendirent à des prix de misère variant entre 1 et 2 francs

(1) Conférence faite à Montpellier, le 24 mars, et à Béziers, le 27 mars 1931.

l'hectolitre, quand toutefois les robinets des foudres ne furent pas ouverts au ruisseau.

C'est alors que se manifeste l'initiative de certains producteurs éclairés, tels les Pastre, Coste-Floret, Prosper Gervais, Mallet, Palazy et tant d'autres dont je ne voudrais pas excepter M. Degrully, fondateur du *Progrès Agricole* —, qui font campagne dans la presse en faveur du rétablissement du privilège que la loi du 17 avril 1906 autorise à nouveau.

Et, si de 1906 à 1916, date à laquelle le privilège fut encore supprimé du fait de la guerre et des besoins en alcool pour la défense nationale, on n'a pas vu la libre distillation jouer le rôle de régulateur que nous avons signalé, c'est que les récoltes ont été souvent déficitaires, qu'un équilibre s'était établi entre la production et la consommation et que les alambics avaient disparu de la propriété.

Mais cette période d'équilibre, la plus voisine de nous, ne doit pas faire oublier les périodes de crises antérieures dont beaucoup parmi les producteurs n'ont pas le souvenir et que pour cette raison, j'ai tenu à rappeler.

La libre distillation a donc bien représenté, dans le passé, où il y avait déjà un problème de la surproduction, et selon l'heureuse formule du Dr Cot, la soupape de sûreté de la viticulture.

Le rétablissement du privilège des bouilleurs de cru et la libre distillation doivent donc rendre dans les circonstances actuelles, les mêmes services qu'on en a attendus et qu'ils ont rendu autrefois.

Tout d'abord, premier résultat incontestable, le producteur usera de ce privilège pour distiller ses mauvais vins, qu'ils soient anormaux ou altérés, vins que, dans la situation actuelle, il est peu tenté de livrer à la distillerie à cause des bas prix pratiqués. Or ces vins encombrent le marché et ont un retentissement désastreux sur la fixation des cours.

A quoi sert, en effet, de fixer pour de tels vins des cours très bas, s'ils doivent néanmoins trouver preneurs ? En réalité, à rien du tout, si ce n'est à créer dans l'esprit du commerce une confusion qui portera préjudice aux produits bien constitués, sains et de bonne conservation.

Mais, dans ces conditions, quel usage fera le producteur des alcools ainsi obtenus ? Les jettera-t-il, comme certains le craignent, sur le marché des alcools de bouche au risque d'allourdir celui-ci et même le ruiner ? Il y a là effectivement un danger, et c'est justement pour le conjurer et pour faire rendre à la libre distillation le maximum de son efficacité, qu'une deuxième mesure, celle du vinage en franchise à la cuve, me paraît intimément liée au rétablissement du privilège.

Nous reviendrons plus loin sur les avantages techniques que présente cette pratique sur laquelle j'attirerais plus particulièrement votre attention dans un instant.

Débarrassons-nous d'abord des objections préalables relatives au rétablissement du privilège des bouilleurs de cru. Ces objections sont au moins de trois ordres :

Fraude par contrebande et diminution des ressources budgétaires ;

Développement de l'alcoolisme ;

Danger que son adoption peut faire courir au statut de l'alcool.

Etudions objectivement ces différentes critiques et voyons si vraiment elles ont la portée qu'on veut bien leur accorder.

La fraude ne peut être envisagée que si elle doit assurer à celui qui la

pratique des bénéfices certains. Or, même dans les circonstances économiques actuelles, rien n'est moins démontré que le producteur d'alcool ait un intérêt à se livrer à la contrebande de l'alcool qu'il aura produit, surtout s'il est assuré que par vinage à la cuve, il peut vendre son alcool à un prix très rémunérateur.

En effet, alors qu'aujourd'hui il fait une perte sèche en vendant son vin à la distillerie, il saura que s'il peut verser son alcool dans sa plus prochaine vendange, il réalisera des bénéfices certains puisqu'il le vendra au prix du degré-vin dont la valeur est toujours supérieure à celle du degré-alcool. Dans ces conditions, il n'aura aucun intérêt à se créer des ennuis pour un bénéfice d'ailleurs illusoire.

Par ailleurs, il est plus vraisemblable que si l'on revient à la libre distillation, cette opération se concentrera dans des distilleries agricoles coopératives qui conserveront ainsi un contrôle effectif sur les alcools produits.

Dans ces conditions, je ne suppose pas que cette critique puisse sérieusement être retenue.

Quant à la diminution des ressources budgétaires, l'expérience démontre que l'augmentation des quantités d'alcool obtenues par distillation se traduit également par une augmentation de recettes. En effet, nous en trouvons un exemple dans la mesure qui permettait la distillation à domicile et accordait l'allocation de 10 litres d'alcool pur à tous les récoltants (loi du 28 février 1923). Alors que l'on avait prévu de ce fait un déficit budgétaire de 50 millions environ, on constate que l'application de cette mesure se traduisait par des surcroîts de recettes de 66 millions 204.000 francs pour l'exercice 1923-1924 et de 116 millions pour l'exercice 1924-1925, par rapport aux exercices 1921 et 1922. Il semble donc bien que le régime de liberté est de nature à créer des recettes supplémentaires plutôt qu'à ouvrir un déficit.

En outre, il ne faut pas oublier que depuis 1916 où fut supprimé le privilège des bouilleurs de cru, un facteur nouveau est intervenu, et ce facteur nouveau est le pacte de Béziers qui a fait l'accord entre le Midi et le Nord et qui prévoit que les alcools destinés à la consommation de bouche seront exclusivement fournis par la distillation des vins et des jus de fruits fermentés. Dans ces conditions, le marché de bouche a une capacité d'absorption qui tendra de plus en plus vers une constante et cette nouvelle raison s'ajoute à la précédente pour nous permettre de prévoir que les recettes budgétaires ne pourront pas être affectées par le rétablissement de la libre distillation.

La seconde critique que l'on adresse au rétablissement du privilège des bouilleurs de cru, c'est le danger qu'il peut faire courir à la santé publique en développant, en France, l'alcoolisme.

Cette critique, pas plus que la première ne résiste à un simple examen impartial. En effet, si on s'en rapporte à la statistique publiée chaque année par le Ministère des Finances, on constate qu'en 1928, le nombre de producteurs ayant droit à l'allocation des 10 litres d'alcool pur en franchise, était de 2 millions 555.584, en augmentation d'ailleurs de 285.632 sur 1927. Cela correspond donc à 256 mille hectolitres environ d'alcool pur à 100° livrés en franchise aux récoltants.

Dans ces conditions et pour être logique, si vraiment on redoute les dégâts de l'alcoolisme, il faudrait commencer par supprimer cette allocation en franchise.

Enfin, dernier gros argument contre le rétablissement du privilège, c'est

celui qui consiste à prévoir qu'en indisposant les producteurs d'alcool d'industrie par l'octroi d'une charte nouvelle aux bouilleurs de cru, ils feront échouer le vote du statut de l'alcool venant codifier et authentiquer les accords de Béziers.

Ici, on admet ou on laisse croire que la suppression du privilège par la loi de 1916 a eu comme contre-partie la suppression de la concurrence entre les alcools provenant de la mise en œuvre des jus de fruits et l'alcool d'industrie. Rien n'est moins exact et on n'en trouve aucune trace, ni dans la discussion, ni dans l'exposé des motifs de la loi.

Ce qu'il y a de plus exact c'est que cette loi, votée en pleine guerre, avait uniquement pour but de réserver au Service des Poudres, et sans frais supplémentaires, les alcools nécessaires à la défense nationale. Or, seuls les alcools d'industrie obtenus généralement à hauts degrés et rectifiés étaient propres à cet emploi et dans l'état où ils étaient normalement mis sur le marché.

On prétend encore que c'est grâce à cette loi que l'on a vu augmenter les quantités d'alcool vinique jetés sur le marché des alcools de bouche, et on établit une comparaison entre les quantités d'alcool produites en 1913 et en 1929-1930 — 356.000 contre près de 700.000 hl.

Mais ici encore les conditions ne sont pas comparables, la récolte de 1913 étant très déficitaire — 41 millions d'hectolitres — alors que la récolte 1929 était pléthorique. En outre, depuis la guerre, l'exploitation des sous-produits de la vinification a pris une extension très grande du fait du développement des coopératives de distillerie et de la facilité de rectifier les produits obtenus. C'est ainsi que sur les 685 mille hectolitres environ, d'alcool vinique obtenu pour cette année 1929-1930, l'alcool des sous-produits représente environ la moitié de la production totale — 328.000 hectolitres. Dans une économie bien comprise, ce sont ces alcools qui devraient disparaître du marché de la consommation, pour laisser place à de l'alcool provenant de la distillation de vins. Ce serait ainsi plus de 4 millions d'hectolitres de vin à 8° qui disparaîtraient à leur tour du marché des vins, et cela sans même avoir à faire jouer la distillation libre.

D'autre part, on conçoit mal en quoi la libre distillation est de nature à porter préjudice aux producteurs d'alcool d'industrie. Il existe en fait un monopole d'Etat sur ces alcools destinés aux besoins de la défense nationale ou encore à des fins industrielles.

Or, comme ces alcools sont payés à parité du prix des sucres et qu'ils proviennent, en majeure partie, de la mise en œuvre de betteraves et de pommes de terre, c'est-à-dire de cultures sarclées indispensables à la culture du blé, il n'est aucunement douteux que les agriculteurs et les distillateurs trouveront toujours leur bénéfice au maintient de cet état chose. En se rapportant aux cours d'avant-guerre, on se rend compte que la concurrence ne permettait pas aux alcools du Nord de réaliser de gros bénéfices car leur valeur était souvent au-dessous de celle des sucres.

Ainsi, qu'il s'agisse de fraude ou d'hygiène, le privilège rétabli ne semble pas susceptible de répercussion fâcheuses, ni sur la Trésorerie d'Etat, ni sur la santé publique.

Ceci posé revenons à l'examen technique du problème, c'est-à-dire à celui qui concerne l'emploi des alcools provenant de la libre distillation au *vinage en franchise à la cuve*. Il ne faut pas perdre de vue, en effet, que c'est cette

pratique qui complètant la libre distillation a été le remède efficace des années de crise.

Du point de vue historique, le vinage fut pratiqué en franchise jusqu'en 1852 ; par la loi du 17 mars 1852, le droit de vinage est aboli, sauf pour sept départements méridionaux pour lesquels exception est faite, car, dit l'exposé des motifs, il est démontré qu'étant donné leur spirituosité, les vins du Midi ont besoin, pour se conserver, d'être remontés par l'alcool. L'opération doit se faire en présence de la régie.

Sur la protestation des autres départements, la loi fut abrogée le 8 juin 1864, bien qu'il résulte des différents rapports présentés à l'époque au Conseil supérieur d'Hygiène et à l'Académie de Médecine, que le vinage tel qu'il était pratiqué ne représentant aucun danger pour la santé publique, on pouvait y recourir.

Mais la question en reste là jusqu'en 1875 où sous la poussée des événements la loi du 14 décembre 1875 est votée et le privilège des bouilleurs rétabli. Le producteur est de ce fait autorisé à distiller sans déclaration préalable et sans être exercé, le produit de ses récoltes.

De cette date à 1894, le vinage reste interdit par la loi, mais il est toléré en fait, car la production des vins par suite du phylloxéra étant fort réduite le commerce est obligé de rechercher des vins riches en alcool pour remonter les vins légers provenant des vignobles submergés ou jeunes ; il va chercher ces produits en Espagne d'où arrivent des vins vinés à 15°9 avec des alcools d'industrie d'origine germanique pour la plus large part.

Ces vins ainsi vinés après avoir payé les droits d'octroi, qui pour Paris était de 18 fr. 75 par hectolitre, étaient ramenés par mouillage à la concentration normale, et cela au plus grand détriment de la production et des intérêts du Trésor.

C'est à la suite de ces agissements que fut votée la loi du 24 juillet 1894, interdisant le mouillage et l'alcoolisation des vins.

Mais cette question du vinage n'a pas été sans soulever un certain nombre d'objections basées sur des malentendus ou plus souvent sur des sophismes.

Le premier malentendu repose sur le fait que certains confondent involontairement — ce dont je doute — ou sciemment — ce qui est plus certain — l'addition d'alcool à des vins et l'addition d'alcool à des vendanges ou à des moûts, soit avant toute fermentation, soit au début de celle-ci.

Peut-on réellement et de bonne foi assimiler le vinage à la cuve à *l'alcoolisation* du vin? Assurément non, car l'expérience démontre que l'addition d'alcool à du vin est de nature à amener un certain nombre de réactions qui laisseront une marque profonde sur la constitution finale du produit. En effet, si celui-ci apparaît comme normalement plus riche en alcool de la quantité ajoutée, il a perdu par contre une partie plus ou moins importante de son acidité et par voie de conséquence, de ses matières extractives. Il y aura donc, dans ces conditions dénaturation du produit originel.

Et c'est ici que l'on peut aborder l'étude de cet autre sophisme que les détracteurs du vinage à la cuve vont répétant avec autorité « *Qui dit vinage dit mouillage* ». Outre qu'actuellement et dans les conditions de la législation, il serait impossible d'alcooliser et de mouiller un vin, on conçoit parfaitement que du point de vue économique, il n'y aurait aucun avantage à ajouter de l'alcool à la cuve, puis de l'eau. Si, autrefois, alors que le Service

de la répression des fraudes était inexistant, on a pu en suralcoolisant les vins ne les mettre à la consommation qu'après les avoir préalablement ramenés à un titre normal par mouillage, les conditions du problème se posent aujourd'hui tout différemment.

Si donc l'addition d'alcool à un vin tend vers la dénaturation du produit, par contre l'addition d'alcool à la cuve ou dans le moût se traduit d'une part, chimiquement par une dissolution plus grande des éléments solubles contenus dans les matériaux solides de la vendange et notamment dans la peau et, d'autre part, physiologiquement en influant sur le travail biologique des ferments alcooliques.

Du point de vue légal, on peut dire que la pratique *du vinage à la cuve* était implicitement autorisé, car le législateur de 1894, qui avait interdit l'alcoolisation des vins en dehors de ceux destinés à l'exportation, avait laissé au Comité consultatif des Arts et Manufactures, le soin de rechercher les moyens les plus propres à permettre l'identification d'un vin frauduleusement alcoolisé. C'est pour répondre à ce besoin que fut établie la règle basée sur la valeur du rapport de l'alcool en poids par litre à l'extrait sec à 100°, la valeur limite de celui-ci étant fixée à 4,5 pour les vins rouges et à 6,5 pour les vins blancs, avec une tolérance de 0,1.

Aussi les praticiens éclairés profitèrent-ils de cette autorisation tacite, pour stocker les alcools qu'ils produisaient en distillant une partie de leurs récoltes, dans le but de s'en servir selon les besoins du moment et l'orientation du marché, pour accroître le titre alcoolique de leurs vendanges ou de leurs moûts.

Il est d'ailleurs incontestable que la fixation des valeurs limites de ce rapport alcool/extrait sec avait prévu cette opération, car, et ici je fais appel aux techniciens spécialistes, il était impossible de rencontrer des vins rouges ou blancs naturels, d'une authenticité non douteuse et bien vinifiés, pour lesquels ces valeurs limites étaient atteintes ou dépassées.

A côté des avantages qualitatifs fournis par le vinage à la cuve, il en existe encore d'autres présentant un intérêt économique incontestable.

A chacune des crises ayant menacé la production viticole, on s'est élevé d'une part contre l'introduction des vins étrangers à richesse alcoolique et à teneur en matières extractives élevées et on a beaucoup parlé de l'intérêt que présenterait un accroissement de nos exportations en vins ordinaires.

Il est indubitable que si le commerce français est tributaire du marché étranger pour se procurer les vins qu'il désigne sous le nom de vins médecins, c'est qu'il n'en existe pas en quantité suffisante sur le marché français et on se trouve en présence de cette situation paradoxale que ce commerce est obligé d'aller chercher en Espagne ou au Portugal, les vins dont il a besoin, alors qu'il en aurait facilement trouvé dans le Midi si le vinage à la cuve en franchise avait été autorisé.

Mais ici, on se heurte à une objection dont la valeur est beaucoup plus apparente que réelle et qui est la suivante : permettre le vinage à la cuve des petits vins provenant de vignes à grands rendements n'est-ce pas porter un coup mortel aux producteurs de vins de coteaux déjà si fortement handicapés par leurs prix de revient?

On doit tout de suite poser en principe que si l'on veut faire des vins pouvant remplacer les produits à haut titre qui nous viennent de l'étranger, ce

ne peut être qu'en s'adressant comme matière première, à des vendanges de coteaux.

On a prétendu que le vinage à la cuve ne pourrait être que difficilement supporté par des vendanges de coteaux. Or, tous les essais effectués tant au loboratoire qu'en grande pratique ont montré qu'il n'en était rien. La preuve est actuellement faite que la pratique du vinage à la cuve appliquée à des vendanges possédant déjà en puissance une richesse alcoolique élevée permettait l'obtention de produits riches en extrait, riches en couleur et infiniment plus fins que tous les autres produits similaires, et cela d'autant mieux que la vinification est plus rationnellement faite.

Il m'a été maintes fois assuré, et de source autorisée, que du moment où le commerce trouverait à sa porte des vins présentant toutes les qualités qu'il recherche, il deviendrait un client de plus en plus sérieux pour ces produits, et qu'il créerait des débouchés nouveaux à ces vins que dans l'état actuel de la production nationale, il lui est presqu'impossible de trouver.

Et ceci apparaît comme exact, lorsqu'on se livre à une enquête destinée à fixer le quantum des vins pouvant satisfaire à une exportation active. On se rend malheureusement compte que les régions viticoles s'étendant des Pyrénées aux Alpes (Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault, Gard et Var), réuniraient difficilement 500.000 hl., susceptibles de concurrencer sur les marchés anglo-saxons, germaniques et scandinaves, les vins de nos voisins.

Une autre objection de principe qui apparaît à première vue comme plus sérieuse est celle qui fait état de la répercussion que pourrait avoir le vinage à la cuve sur la correction des petits vins de constitution anormale, vins qui, après traitement, redeviendraient normaux.

Ici encore le danger est plus apparent que réel. En effet, en considérant la faiblesse alcoolique d'un vin comme le seul caractère de l'anormalité, on commet une erreur. D'abord des vins de très bas titre alcoolique peuvent être normaux, si leur constitution répond complètement aux règles œnologiques actuellement appliquées dans la recherche du mouillage, et s'ils satisfont aux prescriptions des décrets de juillet 1930. Par contre des vins souvent plus alcooliques seront nettement anormaux, s'ils ne présentent pas entre leurs éléments constitutifs, un équilibre satisfaisant.

C'est ainsi que depuis une dizaine d'années, on a pu constater dans des vins suffisamment riches en alcool, une déperdition constante d'acidité fixe, par suite de la précipitation continuelle, au cours de leur conservation, de bitartrate de potassium ; cette précipitation est due à l'excès relatif de la potasse sur l'acide tartrique total contenu dans le vin. Cette diminution d'acidité, lorsqu'elle est exagérée, peut communiquer aux produits les caractères de vins mouillés, lorsqu'on leur applique strictement les différentes règles admises en la matière.

Dans ce cas, lorsqu'on tendra à augmenter le titre alcoolique de ces vins anormalement constitués, on ne corrigera pas le défaut, et on courra, au contraire, le risque de précipiter les réactions dont le vin est le siège. Effectivement, la solubilité de la crème de tartre variant en raison inverse de la richesse alcoolique, plus le vin sera rendu alcoolique, plus la désacidification sera rapide, et plus l'anormalité ressortira à l'analyse.

Et c'est pour cette raison que je pense que ce sont justement des vins anormaux, généralement destinés à devenir la proie des maladies qui seront distillés et disparaîtront ainsi de la circulation.

Pour terminer, voyons quels sont maintenant les apaisements que l'on peut donner aux producteurs qui craignent que le vinage à la cuve des vendanges provenant de vignes à grands rendements, soit de nature à pousser à une culture plus intensive ?

Outre que le vinage à la cuve serait de nature à ne pas apporter à ces vins les modifications heureuses qu'on en attend, il semble que l'on pourrait rassurer tous les producteurs, en limitant à 2° la proportion d'alcool ajoutée, et en n'étendant cette mesure qu'aux seuls moûts possédant en puissance 7° d'alcool, et en maintenant pour la région méridionale, à 9° le titre au dessous duquel le vin ne serait plus admis à circuler.

Dans ces conditions, les vins de titre trop bas seraient normalement destinés à la chaudière.

Et puisque l'autorisation du sucrage existe pour certaines régions qui peuvent ainsi remonter le degré de leurs vins tout en augmentant la quantité, il serait pour le moins équitable que les régions méridionales puissent également relever le titre alcoolique de leurs produits, en en détruisant une partie.

Comment circulera l'alcool destiné au vinage ou comment sera-t-il laissé à la disposition du producteur ? Il paraît, en effet, élémentaire de penser que l'Administration des Finances demandera aux détenteurs de cet alcool certaines garanties permettant de suivre le produit.

Il semble que l'on peut donner satisfaction à l'Administration, tout en permettant au détenteur, d'une part, de ne pas courir le risque de vols qui engagerait sa responsabilité, et d'autre part, d'employer à son gré l'alcool dont il est le possesseur, en le dénaturant le plus rapidement possible après la distillation, par une addition de vin, de façon à ramener le titre alcoolique du mélange aux environs de 30°. C'est, d'ailleurs, de cette manière que l'on conservait autrefois, d'une année à l'autre ou pendant plusieurs années, les alcools destinés au vinage à la cuve.

A cette concentration et étant donné la nature du dénaturant, le produit deviendrait moins tentant pour la contrebande. En outre, la dilution obligatoire nécessiterait à son tour, l'emploi d'une nouvelle quantité de vin, qui, de ce fait, disparaîtrait du marché.

Enfin le mélange alcool et vin acquerrait au cours de sa conservation, et sous l'action des phénomènes d'éthérification, un ensemble de caractères, dont l'influence aurait une répercussion heureuse sur la qualité des vins obtenus.

En somme, et sans préjuger en rien des solutions qui seront données aux mesures proposées par les auteurs du statut de la viticulture, il apparaît que le rétablissement de la libre distillation complétée par l'autorisation du vinage à la cuve constituent deux mesures susceptibles d'assainir la situation du marché et cela d'une façon immédiate.

Il faut toujours se souvenir que la libre distillation a rendu des services incontestables dans le passé et qu'on y est toujours revenu, après avoir souvent perdu un temps précieux en discussions stériles. Aujourd'hui, nous jouissons de cette situation que la mesure visée n'est pas demandée par le Midi, mais qu'elle peut lui être profitable ; dans ces conditions n'y aurait-il pas lieu de joindre nos efforts à ceux des défenseurs au Parlement des droits sacrés du producteur à tirer le meilleur profit de ses récoltes? Cela apparaît

comme évident, surtout si l'on songe que cette mesure peut jouer dans l'avenir le rôle de régulateur, et cela sans préjudice d'une amélioration générale de la qualité des vins se traduisant par une consommation plus grande.

Jules VENTRE.

---

# PLANTATIONS TARDIVES DE POMMES DE TERRE

## POUR SEMENCE

Depuis de nombreuses années, les agriculteurs du Gaillacois et ceux de l'Albigeois pratiquent une méthode de sélection sanitaire de tubercules de pommes de terre qui a de précieux avantages. Elle mérite d'être signalée à l'attention de ceux qui se plaignent de la médiocrité de leurs semences et des hauts prix qu'ils sont obligés de les payer, sans être assurés de leur valeur.

Il y a ici, comme pour le blé, les spéculateurs « à la sélection » qui se servent du mot pour écouler une marchandise douteuse, et qui parcourent les campagnes pour la placer. Le cultivateur a souvent le tort de se fier aux apparences, et il devrait savoir qu'une somence de très bel aspect peut contenir des facteurs de dégénérescence. Il faut que les germes soient gros, bien colorés, que le tubercule ait été exposé à l'air et à la lumière. Ces conditions sont nécessaires, mais non pas suffisantes. Le tubercule doit aussi provenir d'un pied sain.

La méthode à laquelle je fais allusion est celle de la plantation tardive des tubercules sains, en vue d'éviter la dégénérescence ultérieure. Je connais des cultivateurs qui changent rarement leurs semences et se contentent le plus souvent de faire des échanges avec les voisins qui ont mieux réussi leurs cultures.

Les tubercules à planter sont conservés en local sain, bien aéré et surtout *bien éclairé*, en couches minces, de préférence sur clayettes à claire-voie de manière que la lumière les baigne sous toutes leurs faces.

On ne les plante que dans le courant de juin, en profitant autant qu'on le peut d'une légère pluie. Le sol doit être bien meublé et bien fumé.

Le départ de la végétation est très rapide. Les façons culturales doivent être soignées de manière à éviter la dessiccation de la terre.

La récolte se fait, suivant les années, en octobre ou en novembre. Parfois les tubercules ne sont pas complètement mûrs ; mais cela ne peut qu'être favorable à leur qualité comme semences. On a reconnu, en effet, depuis plusieurs années, que les tubercules incomplètement mûrs étaient préférables aux tubercules ayant longtemps séjourné en terre. Ici le séjour ne dure que quatre mois environ, au lieu de six.

La récolte ainsi obtenue est utilisée en partie pour la consommation, en partie pour la semence de l'année suivante, qui peut se mettre en terre soit à l'époque normale, soit en juin.

Mais toujours la partie destinée à la semence doit être placée le plus tôt possible, en couche mince ou en clayettes éclairées, pour assurer sa bonne conservation pendant l'hiver.

Nous avons constaté avec la même semence des différences très marquées

dans les résultats, suivant qu'elle avait été mise en terre, en mars ou en juin. Dans le premier cas, les tubercules étaient mal conservés, atteints de filosité et de boulisme ; dans le second, les yeux sortaient normalement et vigoureusement, signe de santé physiologique.

La *variété* paraît avoir ici une importance assez relative. Mais celles qui sont utilisées le plus couramment sont la *Czarine* ou *Périgord* et l'*Institut de Beauvais*. Avec le *Great Scot*, les résultats ont été aussi bons, bien que cette variété parte très vite au printemps. Venus sur semis de juin elle se conserve parfaitement jusqu'en juin suivant, avec ou sans égermage Nous conseillons plutôt l'égermage dans le cas où les germes seraient trop développés. Mais ceci est une question de local, d'éclairement ou d'humidité.

L'époque la plus favorable paraît être aux environs du 24 juin, et l'on appelle la culture ainsi obtenue *pomme de terre de la Saint-Jean* ou *Rayss*. Mais certains cultivateurs obtiennent aussi de bons résultats, en plantant fin mai ou début de juin, en tenant compte des phases de la lune, bien que leur influence n'ait pas été jusqu'ici démontrée.

Le *terrain* joue un rôle qui me paraît de premier plan, et je ne crois pas qu'il faille compter obtenir des résultats, en tous terrains.

Mais alors que l'on conseille ordinairement les terres siliceuses, granitiques ou schisteuses, comme milieux plus favorables à la sélection sanitaire des tubercules, c'est dans les terres *argileuses à éléments très fins* (lèze ou lizes) du Gaillacois, que cette méthode a le plus de succès.

On conseille aussi l'*altitude*, mais ici, c'est en plaine, entre 200 et 250 mètres, que se fait la sélection naturelle par la tardivité de la plantation.

Ces contradictions apparentes peuvent trouver une explication dans des hypothèses que j'ai signalées dans une première communication à l'Académie des Sciences du 2 mars 1931, et dans une seconde faite à l'Académie d'Agriculture, le 25 mars.

En se tenant sur le terrain des réalisations, il m'apparaît que nous sommes ici en présence d'une méthode nouvelle de sélection, découverte par les praticiens eux-mêmes, et qu'il s'agit de mettre en évidence par de multiples expériences dans des conditions de milieu variées et avec des variétés différentes. Il semble bien que l'on puisse annuler ainsi les effets de la dégénérescence, sans préjuger de ses causes sur lesquelles règne une obscurité profonde, et qui pourraient bien être toutes différentes de ce que l'on a cru jusqu'à maintenant.

Pratiquement, la culture tardive sera limitée aux terrains suffisamment frais en été ou susceptibles d'être irrigués une ou deux fois. L'époque d'ensemencement dépend du climat. La meilleure paraît être de fin mai à fin juin.

Il sera plus aisé de semer tardivement en montagne, mais on aura l'inconvénient d'une maturité retardée.

Il y a donc une adaptation nécessaire du procédé au milieu, et il suffit, pour le moment, d'attirer l'attention sur le grand intérêt qu'il présente.

D'une enquête faite auprès de mes collègues de la région, il résulte que les départements qui font le plus de Rayss sont le Tarn (environ 3.000 hectares), l'Ariège (2.500 hectares), les Hautes-Pyrénées (1.000 hectares). Depuis la guerre, ces surfaces sont en augmentation, et il est à prévoir qu'elles augmenteront encore à mesure qu'il deviendra plus difficile de se procurer des semences, par suite de l'extension du doryphore, et aussi par suite d'une tendance des maladies de dégénérescence à évoluer plus rapidement, malgré les soins apportés à la sélection des pieds en culture.

Notons qu'ici, il s'agit plutôt d'une extinction véritable et progressive de la maladie par un raccourcissement de la période végétative, et non plus d'un barrage sans cesse reculé que l'on oppose à la dégénérescence dans des milieux reconnus plus favorables.

G. Jaguenaud,
Directeur des Services Agricoles du Tarn.

# NOTE SUR DEUX VANESSES NUISIBLES

Parmi les insectes lépidoptères rhopalocères du groupe des nymphalidæ sont deux vanesses d'intérêt agricole incontestable par l'importance des dégâts qu'elles peuvent occasionner sur certaines plantes cultivées.

Il s'agit de deux beaux papillons : la vanesse du chardon (*Pyrameis cardui*), et celle du cerisier (*Vanessa Polychloros*) ou vanesse grande tortue.

Les deux espèces passent l'hiver à l'état parfait. Ces papillons hibernants se retrouvent fréquemment, clairsemés, dès les premiers jours de la belle saison. Ils vivent ainsi jusqu'en juillet, et ont effectué leur ponte en fin avril et mai.

Dans ses grandes lignes, la biologie des deux insectes est la même.

Les chenilles issues des pontes effectuées directement sur les feuilles, sont hérissées de tubercules coniques, villeux, d'aspect rébarbatif quoiqu'inoffensives. Adultes elles égalent la taille d'une chenille de piéride du chou. Chez *P. Cardui*, la chenille est plus claire, tandis que celle de *V. Polychloros* est noirâtre.

Les chrysalides sont nues et appendues à un support quelconque par l'arrière, à l'aide d'un peu de soie, selon les us des Nymphalidæ, et se forment dès fin mai et jusqu'en fin juin. Elles sont de couleur claire, kaki, avec des macules symétriques noires et dorées, et ont la forme générale des chrysalides des piérides.

On les trouve appendues aux corniches de maçonnerie, sous les rebords des toits fixées à la façe inférieure des branches, des troncs et de multiples autres supports, mais toujours en position verticale, la tête en bas.

Quinze jours à trois semaine après la nymphose éclot l'insecte parfait, que l'on voit jusqu'aux premiers froids, époque à laquelle il prend ses quartiers d'hiver dans des abris naturels. Il vivra donc presque un an.

Les deux espèces sont parfois très abondantes, en juillet à l'éclosion, ou bien en avril aux beaux jours.

Les papillons émigrent, par vent violent de préférence, lorsqu'ils sont trop nombreux dans une localité. En ce cas, ils remontent presque toujours le courant d'air, à 3 ou 4 mètres d'altitude en temps normal, au ras du sol par vent trop fort, et en se posant quelques secondes tous les 200 ou 300 mètres sur les fleurs du parcours. Alors, surtout après la nymphose, c'est-à-dire en juin et juillet, ils émettent en volant des déjections rougeâtres, résidus de la métamorphose, qui causèrent longtemps une forte impression sur le public superstitieux qui voyait en ces « pluies de sang » des signes divins.

J'ai assisté à une telle migration accompagnée d'une pluie de sang manifeste en 1924 à La Ciotat (B.-du-Rhône), par mistral, en juin. Il s'agissait de *Pyrameis Cardui*.

Chez cette espèce, la chenille se nourrit des feuilles des filago, silybum, mauves, chardons, orties, vipérines, pariétaires et artichauts (plus souvent sur les artichauts mauves et chardons). Elle s'enroule dans une sorte de nid, lâche agglomération des feuilles en une sorte de tente que la larve ronge à l'intérieur. Sa demeure soyeuse vidée de parenchyme foliaire, la chenille s'en construit une autre qui subira le même sort.

Vers 1914 les dégâts occasionnés sur les artichauts de la région provençale furent sérieux, les larves ne respectant que les tiges et nervures principales des feuilles.

La vanesse grande tortue, dont les ailes ont la teinte d'écaille de tortue, nous offre une chenille arboricole, vivant sur les saules, les ormes, et plus particulièrement les sorbiers et cerisiers. A l'encontre de la précédente, la chenille vit par groupes, dans des sortes de nids de soie lâche englobant les extrémités des rameaux, un peu à la manière des nids des processionnaires du pin.

En nombre suffisant, ces chenilles peuvent effeuiller complètement un arbre.

Il n'est pas douteux que dans les parties les plus méridionales de France, ces deux insectes offrent en octobre une deuxième génération dont la chenille évoluerait au courant de septembre.

Le meilleur moyen de lutte consiste en un échenillage consciencieux effectué au courant du mois de mai.

Paul G. Favard,
Répétiteur de Zoologie à l'E. N. A. M.

CONFINS BOURGOGNE-CHAMPAGNE

# LA RÉCOLTE DE VIN EN 1930

Si dans l'ensemble de la France, la récolte de 1930 est réduite d'un tiers par rapport à 1929, cette réduction est beaucoup plus forte sur les limites de la Bourgogne et de la Champagne :

Aube : 16.700 hectolitres au lieu 159.000 hectolitres.

Côte d'Or : 214.000 au lieu de 430.000 hectolitres.

Yonne : 86.000 au lieu de 276.000 hectolitres.

Nièvre : 18.000 au lieu de 144.100.

Il est vrai que certains petits récoltants n'ayant rien à vendre ni à distiller pour vendre n'ont pas fait de déclaration.

C'est pourquoi la Régie a ajouté proportionnellement plus en non déclaré, estimant par exemple la récolte *totale* de l'Yonne à 114.200 hectolitres en 1930 au lieu de 320.000 hectolitres en 1929. C'est-à-dire qu'elle estime que la proportion non déclarée a été en 1929 de 16 pour cent, en 1930 de 30 pour cent de la quantité déclarée.

En 1929, 70 communes de l'Yonne avaient déclaré plus de mille hectolitres de vin.

En 1930, il n'y en a que 23 qui sont : *Charbuy*, *Fleury*, Chablis, *Héry*, *Poilly-sur-Tholon*, *Appoigny*, Saint-Bris-le-Vineux, Auxerre, Chichée, Maligny, *Guerchy*, Irancy, Accolay, Lignorelles, *Senan*, Chitry, *Laduz*, Milly, *Branches*, Gy l'Evèque, Fleys, *Chenilly-sur-Yonne et Lindry*.

La production la plus abondante n'est pas malheureusement dans la zone des calcaires du jurassique moyen et supérieur donnant en particulier de bons vins blancs, mais dans la zone du crétacé moyen, sables et argiles de l'albien et marnes cénomaniennes. Nous avons souligné les communes de cette zone formant le contact des arrondissements d'Auxerre et Joigny : cantons d'Auxerre-Ouest, Seignelay et Aillant-sur-Tholon.

Les communes d'Appoigny et Guerchy ont déclaré respectivement 2.580 hectolitres et 1.690 hectolitres en 1930 au lieu de 2.384 et 1.645 en 1929, c'est-à-dire un peu plus.

Charbuy tient la tête départementale avec 4 610 hectolitres, puis Fleury avec 3.743 hectolitres, puis Chablis avec 2.897 hectolitres.

La démonstration est donc amplement faite que seuls les hybrides permettent de récolter du vin tous les ans sous les confins de la Seine-Supérieure, de la Saône et de la Loire.

Dans les communes non calcaires de l'Yonne, le Noah constitue les quatre cinquièmes de l'encépagement.

A Gurgy, la superficie plantée est de 27 hectares appartenant à 92 propriétaires lesquels ont déclaré des superficies de 6 ares à 1 hectare et demi et des récoltes exportables de 2 à 35 hectolitres La production totale déclarée pour la commune est de 837 hectolitres.

La distillation du marc de vendange est actuellement terminée.

On n'y crée plus de pépinières de plants greffés et le cidre ne compense pas cette année le déficit du vin, ni du blé, ni des cornichons.

Seuls, les produits animaux permettent au vigneron de ne pas émigrer!

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Les journées fruitières du Réolais.** — Organisées par les Groupements unis pour le progrès économique de la région Réolaise (Syndicat d'Initiative, Comice Agricole, Union des Syndicats de défense agricole), les journées fruitières du Réolais ont pour but d'enseigner à produire les fruits sains pour mieux les vendre. Le 23 mai, la journée d'études groupera les spécialistes les plus réputés des questions de défense sanitaire des vergers et les appareils les plus modernes pour la culture, l'entretien et le traitement des arbres fruitiers contre les parasites qui déprécient le fruit.

Le 24 mai, après une excursion dans les centres fruitiers des vallées du Dropt et de la Garonne, auront lieu dans le verger d'études de l'Ecole d'Agriculture de La Réole, des essais démonstratifs des appareils exposés.

La participation aux travaux des journées fruitières et à l'exposition est gratuite, car, organisée dans un but de vulgarisation, en collaboration avec le service de défense des végétaux au Ministère de l'Agriculture, cette manifestation a pour but de provoquer l'organisation méthodique des moyens collectifs de défense contre les ennemis des cultures qui déprécient nos fruits savoureux qui favorisent la concurrence des fruits exotiques venant les remplacer sur nos marchés.

Pour tous renseignements, s'adresser au Bureau des journées fruitières du Réolais (Hôtel-de-Ville, La Réole, Gironde).

**Foire-Exposition agricole des Pyrénées-Orientales**, à Céret, les 9, 10 et 11 mai 1931. — La Foire-Exposition agricole annuelle, instituée par le Conseil Général et par l'Office Agricole, se tiendra, en 1931, à Céret, du samedi 9 mai au lundi 11 mai.

Elle aura lieu sous les auspices du Conseil Général, de la Chambre d'Agriculture, de la ville de Céret, de l'Office Agricole départemental, de la Chambre de Commerce et des Groupements agricoles des Pyrénées-Orientales.

Elle comprendra :

*a*) Machines et outillage agricole français et étrangers ;

*b*) Produits utiles à l'agriculture : engrais, amandements, produits antiparasitaires, etc... ;

*c*) Produits agricoles bruts ou manufacturés constituant une spécialité pour le département : apéritifs, vins spéciaux dont le producteur assurera lui-même la présentation et la dégustation ; produits dérivés du chêne-liège, du châtaignier, du micocoulier, etc...

*d*) Véhicules, automobiles agricoles et produits des commerçants locaux ;

*e*) Concours de produits agricoles (horticoles, arboricoles, viticoles) de l'arrondissement.

Le règlement et le bulletin d'inscription seront envoyés sur demande faite à M. Soursac, Commissaire Général de l'Exposition, Directeur des Services Agricoles, 16, rue du Castillet, à Perpignan.

---

**Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.** — *Avis de concours pour l'admission à l'Ecole Temporaire de Sériciculture.*

Un concours pour l'admission d'élèves à l'Ecole temporaire de Sériculture aura lieu, le vendredi 15 mai 1931, à huit heures, au siège de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

L'ouverture de la session est fixée au samedi 16 mai 1931, à neuf heures.

Les examens de sortie, à la suite desquels peut être attribué le diplôme de Sériciculteur breveté, auront lieu les vendredi 26 et samedi 27 juin 1931.

Toutes demandes de renseignements, ainsi que l'inscription (sur timbre) audit concours, doivent être adressées au Directeur de cet établissement.

## BIBLIOGRAPHIE

**Electrification rurale. — Un manuel pratique.** — Les Agriculteurs de France viennent d'éditer un ouvrage qui s'intitule modestement « Guide à l'usage des Municipalités et des Syndicats Agricoles », mais qui, pourtant, présente d'une façon précise et claire les différents et délicats problèmes qui se posent chaque jour à l'esprit de nos lecteurs.

Statut des distributions d'énergie électrique ; acte de concession et cahier des charges ; tarification de l'énergie électrique ; le droit de passage des lignes électriques sur les propriétés privées ; construction et exploitation des réseaux ruraux ; financement des réseaux ruraux ; marche à suivre par les collectivités pour la création des réseaux ruraux memento technique ; tels sont les titres des chapitres de cet excellent opuscule.

P. S. — Pour recevoir franco « Electrification rurale », adresser la somme de 5 francs aux Agriculteurs de France, 8, 10, rue d'Athènes, Paris.

**Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.**

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les transactions de gros à gros restant peu importantes dans les Entrepôts parisiens, les prix ne subissent pas de variations notables ; c'est donc toujours autour de 175 fr. l'hecto que se paient les vins rouges 8° du Midi, et aux environs de 190 fr. qu'il faut payer ceux titrant 9°. On a vu payer 250 fr. l'hecto pour des vins teinturiers du Var, faisant 9°5. Des Algérie rosés 11°, ont été revendus 210 fr. l'hecto.

On signale quelques affaires traitées en vins d'Algérie de la future récolte, vin rouge devant faire 11°, à livrer filtré, plein fait, au prix de 170 francs l'hecto, rendu quais Paris.

Voici, à simple titre documentaire, quelques prix payés pour des vins lors d'une vente aux enchères qui a eu lieu ces jours derniers : vin rouge Midi 8°4, 142 fr. l'hecto ; 8°9, 149 fr. ; 9°5, 156 fr., vin d'Espagne rouge, 11°6, 171 fr. ; 11°8, 180 fr., ces prix ne peuvent faire cours, bien entendu.

Les quais de l'Entrepôt Saint-Bernard, de Bercy et de Charenton, sont fort encombrés en ce moment, car les vins qui étaient à Rouen, sont arrivés en masse. Parmi les futailles qui séjournent ainsi sur les quais en question, la plupart sont vides ayant été pompées sur place par les destinataires, mais les chalands qui les ont déposées, et qui avaient des marchandises pour les divers entrepôts, ayant souvent refait leur chargement complet à l'extrémité de leur parcours, n'ont pu reprendre toutes les futailles vides déposées tout d'abord. D'où des frais de location supplémentaires pour les réceptionnaires.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officieue.*

| Vins rouges | Cours en 1930 | Cours du 13 avril | Cours du 20 avril |
|---|---|---|---|
| 8°..... | | Aramon de plaine | Aramon de plaine |
| 8 à 9°..... | | 15 à 16 fr. 50 | 15 à 16 fr. 50 |
| 9 à 10°..... | 8,00 à 10 fr. 50 | Montagne et costières | Montagne et costières |
| 11°..... | | 18 à 19 fr. | 18 à 19 fr. |
| 11 à 12°..... | | | |
| Rosé, paillet, gris.. | 8 à 9 fr. | | |
| Blanc Bourret..... | 9,50 à 10 fr. 00 | Blancs. Pas d'affaires | Blancs. Pas d'affaires |

**Nîmes.** — La Fédération des Caves coopératives du Gard nous communique les ventes effectuées au cours de la semaine du 13 au 18 avril :

Cave coopérative de Beaucaire, 105 hectos vin rouge, 8 degrés, à 135 fr., enlèvement rapide.

Cave coopérative de Fons, du 14 avril, 100 hectos vin rouge, 8 degrés, à 135 francs ; du 18 avril, 140 hectos vin rouge, 8 degrés, à 135 francs.

Cave coopérative de Marguerittes, du 11 avril, 100 hectos vin rouge, 9°5, à 150 fr. ; du 13 avril, 120 hectos vin rouge, 9°7, à 155 fr., retiraison immédiate.

Cave coopérative de Mon'agnac, 116 hectos vin rouge, 9 degrés, à 155 fr., retiraison sous quinzaine.

Cave coopérative de Redessan, 150 hectos vin rouge, 9°3, à 160 francs.

**Hérault. — Montpellier. —** *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

| Vins rouges | Cours en 1930 | Cours du 14 avril | Cours du 21 avril |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| 8°..... | | Vins rouges, 3me choix | Vins rouge, 3e choix, |
| 9°..... | | 14,50 à 15 fr. 50 | 15,00 à 16 fr. 00 |
| 10°..... | 60 à 105 fr, l'hecto | 2e choix, 15,50 à 17 fr. | 2e choix, 16,00 à 17 fr. |
| 11°..... | | 1er choix, 17,00 à 18 fr. | 1er choix, 17,00 à 18 fr. |
| Rosé..... | | Rosé et blanc de blanc | Rosé et blanc de blanc |
| Blanc de blanc..... | | pas d'affaires signalées | pas d'affaires signalées |

*Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault.* — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : 16 à 18 fr. 50 le degré.

Les beaux vins font prime à des prix supérieurs.

Pas de changement sur le marché des alcools.

— La Confédération des Caves coopératives de vinification communique la note suivante :

« Le président de la Confédération Générale des Caves coopératives de vinification, dont le siège est à Montpellier 16 rue de la République, a l'honneur de faire connaître ci-dessous la situation vinicole des caves coopératives de vinification.

« 128 caves coopératives nous ont fait parvenir leurs réponses. Ces 128 caves ont vinifié à la dernière récolte 1.053.549 hectos.

« A la date du 1er avril, il leur restait à la vente ou pour la consommation familiale des adhérents 550.820 hectos.

« On peut dire que pendant les sept premiers mois de la campagne, elles ont vendu dans l'ensemble la moitié environ de leur récolte ».

**Béziers. —** *(Chambre de Commerce)*

| Vins rouges | Cours en 1930 | Cours du 10 avril | Cours du 17 avril |
|---|---|---|---|
| — | — | — | |
| 8°..... | | 15 à 18 fr. 00 | 15,50 à 18 fr. |
| 9°..... | 7,75 à 10 fr. 00 | Rosés 15 à 16 fr. | Rosés pas d'affaires |
| 10°..... | | Bourrets et picpouls | |
| 11°..... | | 16 à 18 fr. | |
| Vins rosés..... | | | |
| Vins blancs..... | | | |

*Chambre d'Agriculture de Béziers.* — Vins rouges, de 16 à 18 fr. le degré.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près St-Geniès : 700 hl., 9° 145 fr ; près Béziers : 1.400 hl., 9°1, 140 fr. ; près Magalas : 3.000 hl., 8°3, 130 fr. ; près Béziers : 600 hl , 9°5, 150 fr. ; près Vias : 1.200 hl., 11°, 230 fr.

**Pézenas.** — **Cours des vins semaine du 11 au 18 avril 1931 :**

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 15,00 à 18 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 7 à 9 degrés, de 15 à 17 francs le degré ; vins blancs, pas d'affaires.

**Olonzac.** — Vins rouges : 17,00 à 18 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

**Carcassonne.** — Semaine du 12 au 18 avril 1931 15,50 à 18 le degré.

**Narbonne.** — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. - Commission des cours. — Vins rouges de 7 à 10 degrés, de 17 à 18 fr le degré. — Vins rouges supérieurs, de 18 à 19 fr. le degré.

Observations : Retiraisons plus actives.

*Chambre de Commerce de Narbonne.* — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 10 au 16 avril :

Vins du Narbonnais, de 15 fr. 50 à 18 francs le degré.

**Lézignan-Corbières.** — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 8 à 12°, de 10 fr. 75 à 18 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13°, de 16 fr. 75 à 18 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

| Vins rouges | Cours en 1930 | Cours du 11 avril | Cours du 18 avril |
|---|---|---|---|
| 8°..... | | 16 à 17 fr. | 8° 16 fr. |
| 9°..... | 8,00 à 10 fr. 00 | le degré | à |
| 10°..... | | | 12° 17 fr. |
| 11°..... | le degré | | le degré |
| 12 à 13°..... | | | |
| 15°..... | | | |

**Perpignan.** — Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'agriculture pour la réunion du 18 avril :

Vins. — La période dangereuse des gelées et le relèvement des droits de douane maintiennent la tendance à la hausse.

Alcools : pas d'affaires signalées.

VAUCLUSE. — **L'Isle-sur-Sorgue.** — La Cave coopérative des Jonquiers signale la vente de 3.000 hectos vin blanc de blanc, 9°8, au prix de 165 fr. l'hecto. Enlèvement 30 juin.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours des vins. — Marché du 15 avril. — Région rouge, 15,50 à 17 fr. l'hecto-degré ; blanc et rosé, 16 à 17 fr. 50 suivant qualité, couleur et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

LOIRET. — **Orléans**, 11 avril (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays Gris Meunier ... à ... Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 330 à 430 fr. Vin blanc de Blois, 300 à 400 fr. les 228 litres.

**ALGÉRIE. — Alger. — Du 11 avril 1931 :**

Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 13,75 à 14,50 ; 2e choix, le degré, 13,25 à 13,50 ; 3e choix, le degré, 12 50 à 13,25 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 13,00 à 13,50 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 13,50 à 14,50; vin de distillerie, 10 fr. le degré, propriété

**Oran.** — Du 11 avril 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le degré, 13,50 à 14 ; 2e choix, le degré, 12 50 à 13,00 ; 3e choix, le degré, 11 ; vin rosé, le degré, 12,50 à 13 ; vin blanc de raisins blancs, le degré, 14 à 14,50 ; vin de distillerie, le degré, 9,25, nus à la propriété.

ALCOOLS

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 1150 à »«»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 1120 à »»»» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, 1110 à »»»» ; de marc à 52°, »»»» à »»»» francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

**Béziers.** — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.300 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, 1.325 fr. Vin de distillerie, 10 fr. 50. Tendance : très ferme.

**Pézenas.** — 3/6 vin 86°, 1.000 fr.; 3/6 marc, »«« fr. l'hecto.

**Nimes.** — Trois-six bon goût 86 degrés, 1.150 à 1.160 fr. ; trois-six marc 86° deg., »»» fr ; eau-de-vie de marc 52°, 1,140 à 1.150 fr.

**Alger**. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1.100 à 1.110 ; marc, »,»»» à «,»»» francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

**Paris** — *Bourse de Commerce*. — 21 avril 1931.

| | Courant | Mai | Mai-Juin |
|---|---|---|---|
| Blé..... | 190,75-191,25 | 185-185,50 P. | 183,75 P. |
| Seigle | .... | .... | .... |
| Avoine noire | .... | .... | .... |
| Avoine. .... | 90,25 P. | 90-50 A. | 96-96,25 P. |

TARTRES

Marché de Béziers du 17 avril 1931

| | |
|---|---|
| Tartres 75 a 80 degrés bitartrate | 5 fr. 30 à 5,40 le degré casser. |
| Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique | 3 fr. 75 à «,»» degré acid. tot. |
| — — 20 à 22 o/o — | 3 fr. 80 à »,»» — |
| au-dessus. ... .... ... | 4 fr. 00 à » fr. »» — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique . . . . . | 5 fr. 75 à « fr. »» — |

logé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance sans changement jusqu'à la fin des gelées, les détenteurs résistent, mais la demande reste patiemment sur l'expectative.

COURS DES ENGRAIS CHIMIQUES

Prix pratiqué jusqu'à nouvel ordre :

Sulfate d'ammoniaque « sec » 20, 40 o/o d'azote, février, mars et avril 117 fr. ; par wagons 10 t., franco gares grands réseaux. — Nitrate de chaux 13 o/o, février 99 fr., mars 100 fr., avril 100 fr. 50, par wagons 10 t. — Ammonitre 15,5 o/o, février 106 fr., mars 107 fr., avril 107 fr. 50, départements Aude, Pyr.-Orient. — Nitropotasse 16,5 azote, 25 o/o potasse, février 150 fr. 50, mars 151 fr., avril 151 fr. 50. — Nitrate de chaux 15,5 o/o, février 114 fr., mars 115 fr., avril 115 fr. 50, départ Sète. — Cianamide 18 o/o, février 100 fr., mars 100 fr., départ Marignac. — Cianamide 20 o/o, février 115 fr., mars 115 fr., départ Lannemezan.

*Nitrate de soude* :

| | Février | Mars | Avril |
|---|---|---|---|
| Nantes... ..... | 112 fr. 50 | 113 fr. 50 | 114 fr. 00 |
| Marseille ..... | 114 fr. 00 | 115 fr. 00 | 115 fr. 50 |
| Strasbourg ..... | 114 fr. 50 | 115 fr. 50 | 116 fr. 00 |

Surtaxe de 3 fr. les 100 kilos pour les granulés

DIVERS

**Sète.** — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 110 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52 ; 88 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr. ; sulfate cuivre neige, 269 à 279 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 36 fr. ; sulfate de fer, 30,00 à 35,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du dimanche 12 au samedi 18 Avril 1931*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1931 | | 1930 | | 1931 | 1930 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Angers** | | | | | | |
| Dimanche.. | 12.4 | 5.9 | 8.8 | 8 2 | » | 12.0 |
| Lundi..... | 14.0 | 5.0 | 11 2 | 4.9 | trac. | 4.7 |
| Mardi..... | 15.0 | 8.8 | 14.3 | 6.6 | 0.2 | » |
| Mercredi... | 20.0 | 0.6 | 16 6 | 4.9 | « | » |
| Jeudi..... | 20.8 | 8 5 | 17.6 | 6 9 | « | » |
| Vendredi... | 20.9 | 9.2 | 17.6 | 8.0 | « | « |
| Samedi..... | 18.2 | 8.1 | 13.6 | 6.9 | » | trac. |
| Total.... | | | | | 39.7 | 47.8 |
| **Angoulème** | | | | | | |
| Dimanche.. | 17.7 | 0.6 | 10.6 | 5 4 | « | 4.0 |
| Lundi ..... | 13.6 | —0.9 | 14.7 | 5.3 | » | 0.3 |
| Mardi..... | 17.4 | 4.3 | 15.8 | 5.6 | » | » |
| Mercredi.... | 19.0 | 3.6 | 21.6 | 4.8 | « | » |
| Jeudi..... | 23 1 | 5.6 | 18.8 | 8.0 | « | « |
| Vendredi... | 22.4 | 5.8 | 19.5 | 8.4 | « | trac. |
| Samedi..... | 21.2 | 8.8 | 18.0 | 8.4 | » | 6.2 |
| Total.... | | | | | 74.5 | 30.0 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche.. | 9.6 | 4.8 | 18.0 | —0.2 | » | « |
| Lundi..... | 15.6 | —1 4 | 16.1 | 5.7 | « | 1.0 |
| Mardi ... . | 15.2 | 7.2 | 15.6 | 5.2 | « | » |
| Mercredi.... | 18.7 | 2.1 | 19.2 | 0.1 | « | » |
| Jeudi..... | 22.4 | 0.2 | 22.0 | 1.0 | » | » |
| Vendredi... | 21.7 | 8.2 | 18.8 | 2.1 | « | » |
| Samedi..... | 21.0 | 2.4 | 20.2 | 6.0 | » | » |
| Total.... | | | | | 0 4 | 38.8 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche... | 13.0 | 1.2 | 13 3 | 7.8 | « | 2.0 |
| Lundi..... | 15.7 | —0.6 | 12.9 | 5.7 | » | 1.3 |
| Mardi..... | 17.3 | 1.4 | 15.4 | 6.9 | » | « |
| Mercredi.. | 19 8 | 3.3 | 18.2 | 0.9 | » | « |
| Jeudi..... | 23.5 | 6.2 | 13.0 | 0.7 | « | 0.1 |
| Vendredi.. | 23.8 | 5.2 | 15.3 | 7.9 | « | 0.5 |
| Samedi .. | 22.6 | 9.0 | 18.2 | 3.3 | » | » |
| Total... | | | | | 28.0 | 76.9 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche.. | 13.6 | 4.0 | 11.2 | 7.4 | » | 0 4 |
| Lundi .... | 14.9 | 4.4 | 10.8 | 5.1 | « | 6.3 |
| Mardi .... | 17.6 | 3.5 | 13.3 | 6 7 | « | 4.9 |
| Mercredi .. | 19.1 | 4.5 | 13 8 | 3.8 | « | » |
| Jeudi..... | 22.1 | 4.3 | 15.0 | 8.0 | « | 3.2 |
| Vendredi.. | 22.7 | « | 11.7 | 7.6 | » | 2.5 |
| Samedi.. . | 23.2 | 6.7 | 15.5 | 5.1 | » | « |
| Total. . | | | | | 39.6 | 59.9 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 18.1 | 7.2 | 16.4 | 8.6 | » | » |
| Lundi.... | 16.9 | 6 3 | 13.6 | 8 4 | » | » |
| Mardi..... | 17.1 | 10.2 | 16.3 | 9.2 | » | « |
| Mercredi.... | 22.5 | 8 8 | 20.6 | 12.0 | » | » |
| Jeudi..... | 19 4 | 8.3 | » | 7.0 | « | » |
| Vendredi... | 20.8 | 7.7 | 16.6 | 7.6 | « | 3.9 |
| Samedi .. | 22.7 | 10.8 | 15.5 | 8.8 | » | » |
| Total . | | | | | 119.4 | 21.5 |

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1931 | | 1930 | | 1931 | 1930 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche.. | 11.0 | —1.0 | 16.6 | 2.9 | 0.3 | » |
| Lundi..... | 10.6 | 5.2 | 15 0 | 2.4 | 4.0 | « |
| Mardi..... | 15.3 | 4.6 | 17.1 | 0.8 | 1.2 | trac. |
| Mercredi... | 18.8 | 1 3 | 17.1 | —1.2 | » | » |
| Jeudi..... | 21.5 | 1.2 | 20.2 | 1.0 | » | « |
| Vendredi... | 18.9 | 4.2 | 26.6 | 0.9 | » | « |
| Samedi..... | 18.0 | 0.5 | 18.0 | 2.4 | » | 5.0 |
| Total.... | | | | | 13.5 | 40.6 |
| **Dijon** | | | | | | |
| Dimanche.. | 9.1 | 4.4 | 17 0 | 5.8 | 0.2 | « |
| Lundi ..... | 14.2 | 3.0 | 17.0 | 6.1 | » | « |
| Mardi..... | 13.2 | 7.2 | 17.5 | 4 8 | 0.4 | « |
| Mercredi.... | 18.0 | 7.0 | 17.2 | 6·2 | trac. | » |
| Jeudi..... | 20.0 | 6 0 | 19.0 | 5.8 | « | « |
| Vendredi... | 21.2 | 8 8 | 20.3 | 4.9 | « | « |
| Samedi..... | 19.0 | 6.1 | 20.0 | 9.2 | « | « |
| Total.... | | | | | 21.9 | 36.3 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche.. | 10.3 | 5.0 | 16.2 | 2.0 | » | » |
| Lundi..... | 15.2 | 1.4 | 15.3 | 5.7 | « | 1.2 |
| Mardi ... . | 16.0 | 4 8 | 15.6 | 5.2 | « | « |
| Mercredi.... | 17.7 | 9.2 | 16.3 | 5.6 | « | « |
| Jeudi..... | 21.1 | 3 5 | 19.7 | 2.1 | » | « |
| Vendredi... | 20.0 | 6.3 | 20.0 | 5.1 | » | » |
| Samedi..... | 18.7 | 7.4 | 20.7 | 10.2 | » | trac. |
| Total.... | | | | | 39.7 | 58.4 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche... | 16.4 | 7.2 | 15.4 | 4.0 | » | « |
| Lundi..... | 17.9 | 3.1 | » | 9.3 | » | » |
| Mardi..... | 16 7 | 5.8 | 18.6 | 4.2 | » | trac. |
| Mercredi .. | 22.0 | « | 19.0 | 5.5 | « | « |
| Jeudi..... | 21.5 | 6.9 | 17.0 | 5.5 | « | » |
| Vendredi.. | 21.4 | 5.0 | » | 7.0 | » | « |
| Samedi .. | 21.4 | 6.6 | 20.9 | 16.9 | « | « |
| Total... | | | | | 4.8 | 18.5 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche.. | 20.1 | 7.0 | 13.5 | 10.9 | 0.2 | 3.6 |
| Lundi .... | 23.4 | 16.3 | 15.0 | 8.9 | 0.5 | « |
| Mardi .... | 21.6 | 5.1 | 12.5 | 8.0 | trac | » |
| Mercredi .. | 23.4 | 4 9 | 14.5 | 8.9 | trac. | » |
| Jeudi..... | 16.9 | 9 8 | 12 8 | 6.9 | « | » |
| Vendredi.. | 14.5 | 9.9 | 13.0 | 6.5 | » | trac. |
| Samedi.. . | 15.0 | 8.9 | 15.5 | 6.5 | » | « |
| Total. . | | | | | 87.2 | 38.0 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | 23.4 | 8.5 | 17.1 | 8.7 | » | » |
| Lundi.... | 23.9 | 11.1 | 14 2 | 7.8 | 3.4 | 13 3 |
| Mardi..... | 15.9 | 12.8 | 15.3 | 8.0 | 7.3 | 3.3 |
| Mercredi.... | 18.8 | 10.0 | 16.8 | 8.5 | 1.2 | 4.4 |
| Jeudi..... | 22.0 | 9.3 | 20 8 | 5.9 | « | » |
| Vendredi... | 24 0 | 14.0 | 20.5 | 8.2 | » | « |
| Samedi .. | 24.8 | 11.5 | 29.9 | 13.0 | » | « |
| Total . | | | | | 42.8 | 71.2 |

**Observations.** — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.